

# Menu A

## ANTIPASTO①

本日のシェフのお任せの前菜

## ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

### 「Gallura スペシャルite」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

### 「カルパッチョ」

昆布めした寒平目・子持ち昆布・からすみ

### 「ガスパチョ」

炭で炙った鱈・苺とフルーツトマトのガスパチョ

### 「鴨」

熊本県産新筍・パルミジャーノレッジャーノ

### 「帆立貝」

帆立貝のソテー・カリフラワーのピューレ・冬トリュフ (+600円)

### 「フォアグラ」

フォアグラのソテー・岡崎市の長坂農園さんのキャベツ  
人参のサルサ (+800円)

## PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,000円

## SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+3,000円

## DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,200円

8,500ー (税別・サービス料別)